

# 取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 適温調理クッキングガイド 別添付

日立IHクッキングヒーター

家庭用

2口IH 鉄・ステンレス対応

型式 HT-80FS レンジフードファン連動





このたびは日立 IH クッキングヒーターを お買い上げいただき、まことにありがとう ございました。

この取扱説明書をお読みになり、正しく お使いください。

お読みになったあとは、保証書、設置説明書、 カンタンご使用ガイド、適温調理クッキング ガイド、DVDとともに大切に保存してくだ さい。

「安全上のご注意」 → P.6~11 をお読み いただき、正しくお使いください。



初めてお使いのとき や、お困りになった ときは、 同梱の DVD も 是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境で お使いください。 初めて使う方にもわかりやすい

かかたかIH

日立III クッキングヒーター

# はじめにお読みください

「安全上のご注意」(→P.6~11)をお読みいただき、正しくお使いください。

# 大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、 IH加熱の原理(イメージ図) おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。

(→P.12)

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら 火力・時間を調節してください。 ( **>** P.30 )

# (結晶化ガラス) IHコイル 磁力(磁力線) IHとはInduction Heatingの略で、日本 語では電磁誘導加熱といいます。 トッププレート下のIHコイルに電流を流し、 磁力(磁力線)によりトッププレート上に置 いた金属鍋自体を発熱させます。

# **道 記記理機能** (付属の適温調理クッキングガイドとDVDで40種類のレシピがご覧になれます)

●光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。 選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。

適温調理メニューには、「いため物」「卵調理」があります。

→ P.28、29、31



# 光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、 鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が 正しく検知できない場合があります。 汚れや異物を取り除いてからご使用ください。 (→P.47)

# ビッググリル

●さんま5尾を一度に焼ける。

→ P.34、35



# 音声ガイド

■調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

# もくじ

# ご使用の前に

### ●各部のなまえ・操作パネル・付属品 ・・・・・・・・ 4 ●安全上のご注意 ・・・・・・・・・・・ 6 ●使える鍋の種類 ・・・・・・・・・・・・12 ●[TH] クッキングヒーターでの調理の手順 ・・・・・・・ 16 ●消費電力と安全機能について ………… 18

# 使いかた

コロレーターで制圧する
●IHヒーターの使いかたのポイント・・・・・・ 20
お好みの火力で調理する
●ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める・・・・ 22
メニューを選んで調理する
●揚げる (揚げ物)・・・・・・・・・・・24
●揚げ物レシピ・・・・・・・・・・26
●焼く・いためる (適温調理) · · · · · · 28
●IHヒーターの火力調節・設定油温、設定温度の目安・・30
グリルで調理する

グリルで調理する	
●グリルの使いかたのポイント ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	32
メニューを選んで調理する	
●丸焼き、切身・干物、つけ焼き (調理メニュー)・・・	34
●調理メニューレシピ	36
手動を選んで調理する	
●手動 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	38
●グリルの仕上がり設定、火力設定、時間設定の目安・・	40

### いろいろな機能を使う

<b>□</b> 91 <b>∀ −</b> ······ 42
●チャイルドロック43
●音声の聞き直し・音量切り替え ・・・・・・・・・・ 44
●メロディーとブザーの切り替え ・・・・・・・・ 45
●レンジフードファン連動 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 44・45

## お手入れ

●吸・排気カバー46
●前面操作パネル ・・・・・・・・・・・・ 46
●天ぷら鍋46
●トッププレート、プレートワク、光センサー ・・・・ 47
●グリルドア・焼網・受皿 ・・・・・・・・・・ 48・49
●グリル庫内のクリーニング50

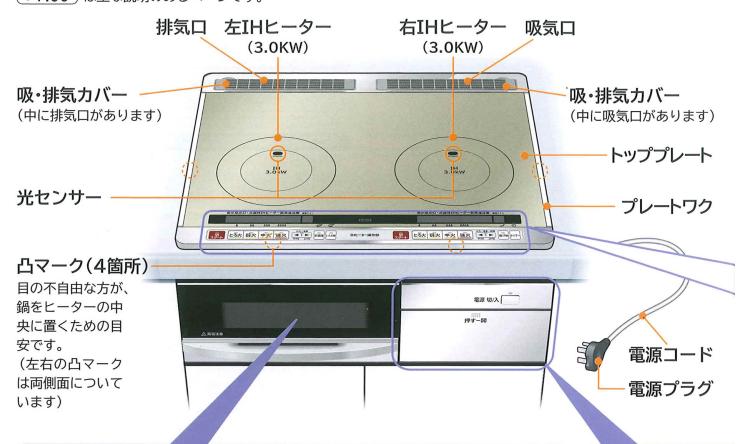
# お困りのときは

# 仕様・その他

保証とアフターサービス ・・・・・・・・ 5	55
「ご相談窓口」・・・・・・・・ 5	55
仕 様	夏表:

# 各部のなまえ・操作パネル・付属品

→ P.00 は主な説明のあるページです。





※送信部はレンジフードファン連動用



### IHヒーターで調理をする → P.20~31

グリル表示部

つけ焼き

グリル操作部

グリル操作部

| | | | | | | | | | | |

下げる 上げる 下げる 上げる

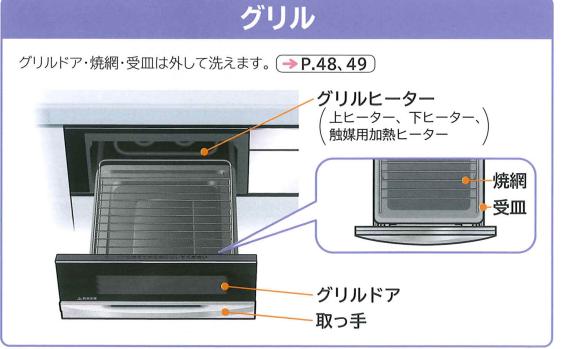
丸焼き

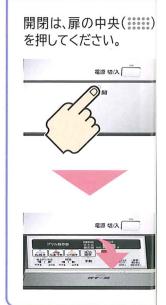
火力、揚げ物、卵調理、いため物、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約30秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をIHヒーター表示部に表示します。

クリーニング





# 前面操作パネル



電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置 すると、自動的に電源が切れます。

# 音声を使う → P.44

音声ガイドを聞き直します。 音量の変更や消音をします。

### 操作をロックする → P.43

全ての操作をロックします。

- ●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンを 約3秒間押します。
- ●設定内容は電源を切っても記憶しています。

# グリルで調理をする →P.32~41

●クリーニングのときは、焼網、受皿を外してください。

グリル庫内をクリーニングする →P.50

グリルの庫内をクリーニングします。

調理メニュー、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

チャイルド ロック (3秒押し) 音量(3秒押し)

●調理メニュー、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をグリル表示部に表示します。

りり 取っ	ルトア 手 		And Cartel Cree   ES
	部品の交換・追	加購入	2010年9月現在
20	部品名	部品番号	希望小売価格
	焼網(消耗部品)	HT-80FS 003	1,575円(税抜1,500円)

揚げ物以外に使用しないでください。 いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

付属品

揚げ物調理をするときに使います。

◆天ぷら鍋(1個)

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網(消耗部品)	HT-80FS 003	1,575円(税抜1,500円)
受皿(消耗部品)	HT-B10TS 007	2,520円(税抜2,400円)
天ぷら鍋 (HT-N50)	HT-C20TWS 010	2,730円(税抜2,600円)